

樹

藝

篇

果部五

胡桃 凡五條

廣志曰陳倉胡桃薄皮多肌陰平胡桃大而皮脆急捉則碎博物志曰張騫使西域还得胡桃晉宮閤名曰華林園胡桃八十齒株荀氏春秋祠制曰常設用胡桃吳時外國志曰大秦国有棗榛胡桃蓮藕雜果梁沈約為柳世隆謝賜樂游胡桃啟曰挺挺自禁園味逾并絡動物迴祇在微必應此乃胡羯奔逃吉之先見者也後漢孔融與諸卿書曰多惠胡桃深知篤意晉鈕滔母答吳國書曰胡桃平生西羌外剛撲內甘質以古賢款以奉貢藝文類聚

胡莢有二種皮薄多肉易破者名胡莢而堅桴之乃破名

山胡莢

日用本草

胡莢本出羌胡今閩亦有之山核莢木高數丈葉翠梧桐
其實堅三輔黃圖謂之萬歲子八閩通志

胡莢如銀杏實圓而青剖之乃得胡莢是其實也核內
有肉白色肉外有膜黃色有小者有大者有脫肉者有不
脫肉者味脆美與榛子相近蓋佳果也北方皆有而青州
最有名商賈販鬻悉自青州來洎焙乾乃可致遠其用
博人家往來婚喪燕享無不資之與棗並行久藏則油不
堪食葢亦易長吳國園園間亦有之下種可出接則易生

元齋

山胡荑皮厚底平狀如檳榔北戶錄

占卑國出偏核荑形如半月狀波斯人取食之絕香美同上
胡荑味甘平無毒食之令人肥健潤肌黑髮取瓢燒令黑
末斷煙和松脂研傳療癰瘡又和胡粉為泥拔白鬚以內
孔中其毛皆黑多食利小便能脫人眉動風故也去五疔
外青皮染髭及鬚皆黑其樹皮止水痢可染褐仙方取青
皮壓油和唐糖香塗毛髮色如漆生北土云張騫從西域
將來其木春斫皮中出水承取沐頭至黑本草經圖經曰
胡荑生北土今陝洛間多有之大株厚葉多陰實亦有

房秋冬熟時採之性熱不可多食此果本出羌胡漢張
騫使西域還使得其種植之秦中後漸生東土故曰陳倉
胡朮薄皮多肌陰平胡朮大而皮肥急捉則碎江表亦嘗
有之梁沈約集有謝賜樂游園胡朮啟乃其事也今京東
亦有其種而實不佳南方則無證類本草

胡朮發風陝洛之間甚多外有青皮包之胡朮乃核也核
中穰為胡朮肉須如此說用時須以湯剝去肉上薄皮過
夏至則不堪食本草衍義

核朮一名胡朮味甘氣溫食之令人肥健油可潤髮九江府志
種核朮將朮平埋土中即生若以尖縫向上則水浸其仁

堦不生 水雲錄

胡莩味甘平氣溫無毒食之令人肥健潤肌黑髮補下元
亦用之多食利小便動風生痰助腎火又云去五痔通血
脉食酸齧齏者細嚼解之丹溪云屬土而有火性熱本草
言甘平是無熱也又云脚眉動風非熱何以傷肺食物本
草

山核莩宋志云木高丈如葉翠如梧桐其實堅三輔黃圖
謂之萬歲子今按蒲人呼胡桃為核莩胡莩莢薄肉厚山
核莩殼厚肉薄此其所以異也吳化府志

胡莩一名羗桃本生西羗張騫歸致其種外剛櫟而肉柔

甘孔子文舉書云多惠胡兆深知篤意昆陵志

棗

爾雅曰壺棗。邊要棗。擠白棗。棧酸棗。揚微棗。齊遵羊棗。洗
大棗。煮填棗。厥沁苦棗。皆無實。棗還味。捨棗。郭璞注曰。今
江東呼棗大而銳上者為壺。猶瓢也。要細要。今謂之鹿
盧棗。擠即今棗子。白執。擣樹小實。酢。孟子曰。養其擣棗。薄
實小而員。紫黑色。俗呼羊矢棗。孟子曰。曾子嗜羊棗。洗。今
河東猗氏縣出大棗子。如鷄卵。厥沁子味苦。皆不著子者。
還味短味也。揚微者。填未詳。廣志曰。河東安邑棗。東群谷
城紫棗。長二寸。西王母棗。大如李核。三月熟。河內汲郡東
二名壺棗。東海萊棗。洛陽下白棗。安平信都大棗。梁國夫

人參太白參名曰靈芝少核多肥三星參餅白參淮參
又曰狗牙鷄心牛頭羊矢獼猴細要之名又有氏參木參木
東崎廉參桂參夕參也鄴中記石虎苑中有王母參冬夏
有葉九月生卷十二月乃熟三子一赤又有羊角參亦三
子一赤抱朴子曰堯山有歷參吳氏本草曰大參者名良
東西京雜記曰弱枝參玉門參西王母參棠參青花參赤
心參潘岳閑居賦有周文弱枝之參丹參案青州有樂氏
參豐肌細核多膏肥美為天下第一父老相傳云樂毅破
齊時從燕齊來所種也齊郡西安廣饒二縣所有名參即
是也今世有凌參懷弄參也常選好味者留栽之候參葉

始生而移之束性硬故生晚栽早者堅格生遲也三步一
樹行畝相當地不耕也畝令牛馬履踐令淨束性堅彊不
宜苗稼是以耕荒穢則虫生所以須淨地堅饒實故且踐
也正月一日日出時反斧班駁推之名曰嫁束不推則花
而無實斫刈子萎而落也候大蠶入簇以杖擊其枝間振
去狂卷不打花繁不實不成全赤即收法曰撼古感反
而落之為上半赤而收者肉未充滿乾則色黃而皮皺將
赤味亦不佳美赤久不收則皮硬復有鳥鳥啄之患晒束
法先治地令淨注有草菜令零臭布楊於箔下置束於箔
上以杵聚而復散之一日中二十度乃佳夜仍不聚得霜

露氣乾速成陰雨之時乃聚而苦蓋之五六日後別取紅軟者上高厨而暴之厨上者已乾雖厚一尺亦不壞擇取降者永不乾留之徒令汚束其未乾者曝曬如法其阜旁之地不任耕稼者歷落種束則任矣束性炒故凡五果及桑正月一日鷄鳴時把火遍照其下則無虫災食經曰作乾束法口痔露於庭以束著上厚二寸復以新痔覆之凡三日三夜撒覆露之畢日曝取乾內屋中率一石以酒一升漱著罌中密泥之經數年不敗也束油法鄭玄曰束油痔束實和以塗繒上燥而形似油也乃成之束脯法切束曝之乾如脯也雜五行書曰舍南種束九株辟縣官且蠶桑

服束核中人二七枚辟病疾能常服束核中人及其刺百
邪不復干矣種梗米法陰地種之陽中則少實是霜色殷
然後乃收之早收者澁不任食之也說文云枲束也似柿
而小作酸束麴法急收紅軟者箔上日曝令乾大釜中煮
之水僅白淹一滯即漉出盆研之生布絞取濃汁塗盤上
或盆中盛暑日曝使乾漸以手摩挲取為末以方寸匕投
一椀水中酸甜味足即成好漿遠行用和米麴飢渴俱當
也齊民要術

束北地所宜本處結子虛而不實

吳化府志

越人呼鮮束為白蒲束牛頭山江塘所產者最佳

山陰志

東北地所宜本地所產者實小而核大堅燥而不甚甜
隱居所謂南東大惡殆不堪噉是也 邵武府志

東有大小二種詩云八月剥東注剥撲也王金陵字說乃
謂剥其皮而進之外矣 毘陵志

東地之高原處多且東實不甚肥味亦稍劣 雁山志

東實小而木 松江府志

二月種東選好味者留種之候芽生高則移栽三、步一樹
至花開時以杖擊樹振去狂花則結實多 農桑撮要

花開以杖擊樹振去則實多端午日嫁東用斧於對上斑
駁敲打遍則結實肥大味美 農桑撮要

八月防霧傷束：內着霧則多損用蒙麻散紵於樹枝上則可辟霧氣或用楷桿於樹上四散紵縛亦得農桑撮要

束將根上發起小條移栽俟幹如酒鍾大三月終以生子樹貼接之則結子繁而大便民圖纂

七月收紅束將大缸一隻刷洗拭乾以熟米醋澆缸內湯令淨控乾又以熟香油勻擦缸口缸底鋪粟桿草一重束一重中心四圍亦令草蓋不可重壓文留不生蛀虫神隱

束類最多尔雅曰壹束遑要束擠子号白束擻酸束薄羊

楊徹客束洗大束煮填束踴迄苦束哲無實束還味拾而謂

棗

郭璞注曰江東呼束大而說上者為壹猶飯也要如束今之輟輟束擠即今束子曰熟棗對小實酢薄實小而圓紫黑色呼俗羊矢束洗今河

東荷六縣出大東如鷄外蹶述于味苦哲不著于還味短味也也獨微黃米詳廣志曰河東安邑東東

邵毅城紫東長二西王母東大如李核河東汲郡東一名東

海蒸東洛陽夏白東安平信都大東梁國夫人東大白東

名曰盛智三星東小核多肥睥白東灌東又有狗牙鷄心牛頭羊矢獬

猴細要之名又有伏東木東崎庶東桂東夕東西京雜記

曰有弱枝東玉門東棠青卷東赤心東潘岳閑居賦有周

文弱枝之東丹東青州有樂氏東豐肌細核多膏肥美也

傳樂毅沒燕齊來所種也齊民要術曰早勞之地不任耕

稼者歷落種東則任矣東性燥故也又曰常選好味者留

栽之候東葉始生而移之東性硬故生晚栽早者生遲也三步一對行款相

當地不耕也款令牛馬踐履令淨東性堅強不宜苗稼若耕荒穢則正月

一日：出時反奔班獸推之名曰嫁東不推則花而無實候大

蠶入簇以杖擊其枝間振去狂卷不實不成金赤即收之法

日：撼而落之為上半赤而收者肉味充滿乾則色黃而皮皺將赤味亦不佳全赤久不收則皮硬復為鳥鳥之費晒

寒法先治地令淨有草葉金寒寒布掾拾箔上以扒兵枝反聚而復

散之一日中二十度乃佳夜仍不聚得霜露氣速成陰雨五六

日別擇取紅軟者上高厨而暴之厨已上者乾雖厚一尺亦不壞去降清江

爛者降者水不乾畧之徒汚寒其未乾者晒曝如法食經曰作乾枣法

新菰蔣露於庭以束着上厚三寸復以新蔣覆之凡三夜

三日撤覆露之畢日曝取乾納屋中率一石以酒一升漱

着器中密泥之經數年不敗本草衍義曰青州棗去皮核
焙乾為棗圈尤為奇果○棗油法鄭玄曰搗棗實和以塗
繒上燥而形似油也○棗脯法切棗曝之乾如脯也○作
酸棗麪法多收紅軟者箔上曝令乾大釜中煮之水僅自
淹一沸即漉出盆研之生布絞取濃汁塗盤上或盆中盛
暑日曝使乾漸以手靡娑取為末以方寸匕投一碗中甜
酸味足即成美漿遠行用和米麪飢渴俱當也夫棗詠於
詩記於礼不特為可薦之果用以入藥調和胃氣其功不
少今南北皆有之然南棗堅燥不如北棗肥美生於青晉
絳州者尤佳太史公稱安邑千樹棗其人與千戶侯等則

東之為利顧不博哉

王氏農書

大棗味甘平無毒主心腹邪氣安中養脾助十二經平胃
氣通九竅補少氣少精液身中不足大驚四肢重和百藥
補中益氣強力除煩悶療心下懸脇辟文服輕身長年不
飢神仙一名乾棗一名美棗一名良棗八月採暴乾生棗
味甘辛多食令人多寒熱羸瘦者不可食葉覆麻黃能令
出汗生河東平澤

本草經

陶隱云舊云河東潁氏縣東

特異今青州出者形大核細多膏甚甜鬱洲玄市亦得之
而鬱洲者好而小不及耳江東臨沂金城棗形大而虛少
脂好者亦可用南棗大惡殆不堪散道家方藥以棗為佳

餌其皮利肉補虛所以合湯皆擘之也圖經曰大棗乾棗
也生棗並生河東今近北州郡皆有而青晉絳州者特佳
江南出者堅燥少脂謹按棗之類最多郭璞注尔雅棗壺
棗云今江東呼棗大而銳上者為壺、猶瓠也遼東棗云
子細魯今謂之鹿盧棗子切擠子切白棗云即今棗子熟白乃
擻酸棗云木小實酢者遵羊棗云實小而圓紫黑色今俗
呼之為羊矢棗沈大棗云今河東猗氏縣出大棗子鵝卵
頻沘若棗云子味苦者皆無實棗云不着子者還味捻而
棗云還味短味也而酸棗自見別條其餘種類非一今園
圃皆種時之亦不能盡別其名又其極美者則有水菱棗

御東之類皆不堪入藥蓋肌實輕虛暴服之則枯敗惟青州之種特佳雖晉絳大吳亦不及青州者之肉厚也並八月採暴乾南郡人煮而後暴及乾皮薄而皺味更甘於他東謂之天蒸東然不堪入藥又有仲思東大而長有一二寸者正紫色細文小核味甘重地齊時有仙人仲思得之因以為名隋大業中信都郡嘗獻數顆近世稀復有之又廣州有一種波斯東木無旁枝直聳三四丈至巔四向共生十幹枝葉如棕櫚彼土亦呼為海欖本三五年一著子都類北東但差小耳舶商亦有携本國生者至南海與本地人食之云味極甘似此中天蒸東之類然其核全別兩

頭不尖双卷而圓如小塊紫礦種之不生疑亦蒸熟者近
亦少有將來者 證類本草

大東今先青州次晉州此二等可熟暴入藥益脾胃為佳
餘止可充食用又云御東甘美輕脆後衆東熟以其甘故
多生虫今人所謂撲落酥者是又有牙東先衆東熟亦甘
美但肥酸尖長此二等止堪啗不堪收暴今人將乾東去
核於鑊鍋中微火緩逼乾為末量多少入生姜末為湯點
服調和胃氣又將煮東肉和治皮胃丸藥尤佳又青州東
去皮核焙乾為東圈達都下為奇果 本草衍義
東與棘相類皆有刺東獨生高而少橫枝棘列生痺而成

林以此為別其文皆從東音刺木芒刺也東而相戴立生
者東也來而相比橫生者棘也不識二物者現文可办畢談
東大者曰東小者曰棘盖若酸枣所謂棘也來實未熟雖
擊不落已熟則不擊自墮建昌志

尔雅曰枣壹枣註今江東呼東大而銳上者為壹々猶瓠
也又曰遑要東註子細要今謂之鹿盧東又曰櫟白東註
即今東子白乃熟又曰櫟酸東註小實酢孟子曰莽其櫟
棘也又曰楊徹齊東註未詳又曰遵羊東註實小而圓紫
黑色今俗呼為羊矢東孟子曰魯智嗜羊東又曰洗大東
註今河東猗氏縣出大東如雞卵又煮曰填東註未詳又

曰蹶池苦東註子味苦又曰哲無實東註不着子者又曰
還未捻音東註還未短味疏別東類也云東者目諸東也
壺東者東形似壺也遼大而腰細者名遼腰東子白熟
者名擠實小而味酢者名擠東揚徹齊東註未詳遵一名
羊東洗最大之東也煮填東註未詳蹶池者味苦之東也
哲者無實之東名也還味者短味也名捻東

東六府皆有之東昌屬縣獨多種類不一土人製之俗名
曰膠東曰牙東商人先歲冬計其木夏相其實而直之貨
於四方

山東通志

海東樹身無閑枝直聳三四十丈樹頂四面共生十餘枝

葉如耕欄五年一實、甚大如杯盤核兩頭不尖双卷而圓其味及其美安邑御東無以加也秦康五年林邑獻百枚昔李少君謂漢武帝曰臣常游海上見安期生食臣東大如瓜非誕說也

南方草木狀

南京姚坊門外東形大而味甘且鬆色正紫予應試南都凡每至必飽啖東中之絕味也時號姚坊東

東者東木東東相連棘東相連東方朔以為從來者蓋戲辭也大而銳上曰壺細晉曰遑白熟曰擠樹小實酢曰擣實小而員紫黑色曰遵大如雞卵曰洗苦味曰蹶述不着子曰暫味短苦曰還味東有十二名郭氏得九焉後世

有紫束、玄束、西王母束、東海蒸束、洛陽夏白與夫雞心
牛頭、羊矢、獼猴、細罽其名不可勝載。古者八月剥束，大戴
禮曰：剥者取也。其脩治則曰新之，曰寔之，以為饋食之遵。
又以為婦贊其事。父母舅姑者束，栗飴蜜以甘之。凶歲亦
仰焉。秦饑，應侯請發五苑之果，疏橡束、栗以活民。孔融為
東萊賊所攻城，歎破其台中左承祖以官束，賦與戰士。古
者百穀以為梁者，黍稷之摠名；稻者漑種之摠名；菽者衆
豆之摠名。三穀各二十種，為六十蔬。果之屬助穀各二，凡
為百穀。其實晉人尤好食束，蓋要邑千株束比千戶。候其
人冥之懷，袖食無時。文之盡皆黃。故養生論云：盡居晉而

黃謂棗故也。魏文帝詔群臣曰：南方龍眼荔枝，比西國
蒲萄石蜜牛酢，且不如中國凡棗。莫言安邑御棗也。盧諶
祭法春祠用棗油。尔雅翼

棘大者棗，小者棘。蓋若酸棗，所謂棘也。於文重棗為東，並
東為棘。一曰棘，實曰棗。蓋棗性重，喬棘則低矣。故其制字
字如此。詩曰：八月剥棗。十月獲稻，剥擊也。棗實未熟，雖擊
不落。已熟則爛，不擊自墜。蓋取棗擊而落之，故齊民要術
所謂全赤即收，撼而落之為上。是也。且棗全赤即收，故
乾則紅皺，復無鳥鳥之費。半赤而收者，肉未充滿。乾復黃
皺，將赤味亦不佳。故於全赤之時剥而落之。夏小正曰：剥

東果零剝也者取也零也者降也零而後取之今採華藥亦各有時筆談云如紫草未華時採其根色鮮澤華過而採則根色黯惡故用葉者取葉初長足時採用華者取華初敷時採用實者取成實時採緣土氣有早晚天時有愆伏如平地三月華者深山中則四月華是也世云嗽東令燕黃養生論曰燕居晉而黃晉燕食此故也 埤雅

東生者味甘平無毒多食令人寒熱腹脹滑腸難化既瘦人尤不可食熱者味甘溫無毒主心腹邪氣安中補虛益氣養脾助十二經平胃氣通力竅潤心肺止嗽補少氣少津液身中不足大驚四肢重和百藥久服輕身延年一云

多食動風動嗽三年陳者核中仁主腹痛惡氣寒類甚多
大抵以青州所出者肉厚為最不可同生慈食中滿者與
牙痛者俱不可食小兒多食生疳損齒丹溪云寒屬土而
有火味甘性緩經云甘先入脾又謂補脾未嘗用耳今人
食甘多者惟脾受病小兒苦患秋痢與蟲食之良食用本草
大棗日晒為乾棗又名美棗良棗牙寒蒸熱為膠棗味甘
溫平無毒殺蟲豆毒同生慈密食令人五臟不和同白魚
食患腰痛牙齦有病忌之生食令不腹脹滑腸寒熱蒸熱
食充飢補腸胃肥中益氣主心腹邪氣安中益氣養脾胃
生津液除煩悶潤心肺止嗽和藥小兒患秋痢日用本草

南東出浙江

蜜雲東

形甚小
出雲雲

大東

出青州

膠東

出北京
無皮者

以上俱熟東今人通用之尤宜

栗

廣志曰栗閩中大栗如鷄子大蔡伯皆曰有胡栗魏至云
有東夷韓國山大栗狀如梨三秦記漢武帝果園有大栗
十五顆一升王逸曰朔濱之栗西京雜記曰榛栗塊栗嶧
陽栗嶧陽都尉曹龍所獻其大如拳栗種而不種者雖
生尋死矣栗初熟出殼即於屋裏埋着濕土中埋必須深
勿令凍徹若路遠者以韋囊盛之停二日已上及見風日
者則不復生矣至春二月悉芽生出而種之既生數年不
用掌近凡新栽之樹皆不用掌近栗性尤甚也三年內每
到十月常漬草裏則凍死大戴禮夏小正月八月栗零而

後取之故不言剥之食經藏乾栗法取攘灰淋取汁漬栗
出日中曬令栗肉焦燥可不畏虫得至後年春夏藏生栗
法著罽中曬細沙可燥以盆覆之至後年五月皆生牙而
不蟲者也榛周官曰榛似栗而小說文曰榛似梓矣如小
栗衛詩曰山有萋詩義疏云萋栗屬或從木有兩種其一
種大小枝葉皆如栗其子形似予子味亦如栗所謂之萋
栗者其一種枝莖如木蓼葉如牛李生色高丈餘其核中
悉如李生作胡荽味膏燭又美亦可食瞰渙陽遼伐上黨
皆饒其枝莖生樵焚燭明而無煙栽齊民要術種栗同
榛栗似栗而圓小味甘茅栗似栗而小建昌府志

栗味鹹溫無毒主益氣厚腸胃補腎氣令人耐飢生山陰

九月採

本草經

陶隱居云今會稽最豐諸暨栗形大皮厚

不美剡及始豐皮薄而甜相傳有人患脚弱往栗樹下食
數升便能起行此是補腎之藥然應生噉之若餌服故宜
蒸曝之唐本注云栗作粉勝於菱芡臣禹錫等謹按蜀本
圖經云樹高二三丈葉似櫟花青黃色似胡桃卷實大者
如拳小如茱萸又有板栗佳栗二樹皆大又有茅栗似板
栗而細其樹雖小然葉與諸栗不殊惟春生夏花秋實冬
枯今所在有之圖經曰栗舊不著所出州土但云生山陰
今處處有之而兗州宣州者最勝木極類櫟花青黃色似

胡荻花實有房彙若拳中子三五小者若桃李中子惟一
二將熟則罇折子出凡栗之種類亦多詩云樹之華音栗
陸機疏云栗五方皆有之周秦吳揚特饒吳越被城表栗
皆栗惟濮陽及范陽栗甜美味長他方者悉不及也倭韓
國諸島上栗大如雞子亦短味不美桂陽有華而叢生實
大如杏子中人皮子形色與栗無異也但差小耳又有與
栗皆與栗同子圓而細或云即華今此色惟江湖有之又
有茅栗佳栗其實更小而大與栗不殊但春生夏卷秋實
冬枯為異耳栗房當心一子謂之栗揆治血尤效果中栗
最有益治腰脚宜生食之仍畧暴乾去其木氣惟患風水

氣不宜食以其味鹹故也穀煮汁飲止反胃及消渴木皮
主療毒醫家多用之 證類本草

栗欬乾莫如曝欬生收莫如潤沙中藏至春末夏初尚如
初收摘小兒不可多食生者難化熟即滯氣隔食生蟲往
之致小兒病人亦不知所謂補腎氣者以其味鹹又治其
氣耳湖北路有一種栗頂圓末尖謂之旋栗圖經引詩言
莘栗者謂其象形也 本草衍義

江南有小栗謂茅栗 茅音茅茅之茅以予觀之此正所謂茅也則

莊子所謂徂公賦茅者 序音序此文相近之誤也 筆談

茅栗俗名兒栗似栗而細其樹甚小性味主治一同

日用本草

臘月或春初將種埋濕土中待長六尺餘移栽二三月間
取別樹生子大者接之便民圖纂

炒栗用少油在手逐箇揩之則膜不沾肉瓊碎錄

栗採實時要得披殘其枝明年益茂同上

頂山栗出常熟頂山比常栗甚小香味絕勝亦號麝香栗
以其香而軟也微風乾之尤美所出極少土人得數十百
枚則以絲囊貯之以相饋遺此栗與朔方易州栗相類但
易栗殼多毛頂栗殼瑩淨耳吳郡志

張雨寄新栗倪元鎮云近從常熟嘗新栗黃玉囊分紫殼
開果園坊中無買處頂山寺裏為求來囊成稍比來禽帖

酒熟深傾燕甲盃為奉雲林三百顆也勝酸橘寄書回
風栗須曬乾置麻布袋中懸當風處久之味極甘美有風
味然須作三次四風乾方可接續供用

九月收栗栗和殼和用砂鍋內盛頓種時揀大栗埋屋簷
下用糖沙蓋石壓至二月移以芽向下栽之 農桑撮要

及時收下去外毛於屋下着濕土埋之須要深莫教凍損
二月芽生種之待長成遇冬以草裹之至二月解放仍用

篋圍之三年不得人觸着宜忌之

神隱

霜後收栗子不拘少多水盆中浮者不用沉者澆出控乾
晒少時先將砂炒乾待冷用新罈謹收貯一層罈一層砂裝九分

滿每瓶只可啟二三百箇不可大滿用箬葉蓋覆以竹篾
按定掃淨地將瓶倒覆地上畧以黃土封之逐旋取用不
可近酒氣至來春不壞一法取栗子一擔鹽二斤化水浸
一二宿漉出晒乾以芝麻二石拌勻於荊園內收之永遠
不壞食之甘美 同上

栗陸機疏曰五方皆有之周秦吳揚特饒惟濮陽及范陽
生者味美他方不及本草圖經曰兖州宣州者最勝栗中
栗最有益治腰脚之疾愚嘗見燕山栗小而味最甘蜀本
圖經板佳栗二木皆大又有茅栗似栗而細衍義曰湖北
有一種栗頂圓末尖謂之旋栗榛亦栗屬實最小詩曰樹

之榛栗是也本草曰生遼東山谷樹高丈許子如小栗中

土亦有鄭玄云閩中鄜坊甚多齊民要術曰栗種而不栽

栽者雖生尋死栗初熟出殼即於屋裏埋着濕土中埋必須深勿令凍徹若遠者以草裹盛之俾

三日以上及風見日則不復生矣至春二月芽生出而種既生數年不用掌近

凡新栽樹皆不宜掌近栗尤甚三年內每到十月常須草裹至二月乃解則栗

死種榛法與栗同本草圖經曰栗欲乾莫如曝欲生莫如

潤食經曰歲乾栗法取穰灰淋汁漬栗取出日中曬令栗

肉焦燥可至後年春夏○歲生栗法着罌中晒細池可燥

以盆覆之至後年五月芽而不生出按史記秦飢應候請

發五苑之束栗由是覩之本草所謂栗厚腸胃補腎氣令

人耐飢殆非虛語史記又言燕秦千樹栗其人與千戶侯
等栗之利誠不減於東矣本草言遼東榛子軍行食之
當糧榛之功亦可亞於栗也 王

越州圖經載如拳之栗如錦之桑政和中詔本州貢馬栗
固大於他州然如拳者終不可得杜子美夔府詩云色好
梨勝頰穰多栗過拳 能改三漫錄

栗有殼刺不可近殼中有栗三四枚洞庭山人謂之栗蓬
所謂如拳者得非指此也 元立

栗味醎北方之果也有萊蝟自累故先賢云皂者柞栗之
屬膏者楊柳之屬穀者李梅之屬國語曰婦贄不過東栗

以告虔也先儒以為棗取棗敬栗取恂栗東觀書曰栗駭
達轉蓋今栗房秋熟鐫發其尖驚躍如爆去根幹甚遠所
謂栗駭其以此欵拍法白如截肪黃如蒸栗今黃玉謂之
栗玉義蓋取此內則曰棗曰新之栗曰撰之按義禮曰棗
烝栗擇蓋烝栗擇蓋烝之謂新撰之謂擇

碑雅

栗之生極謹密三顆為房其房為蜎毛其中顆偏者號為
栗楔尤益人大率栗味鹹性溫而且抗腎有患足弱者坐
栗木下多食之至能起行毛詩義疏曰五方皆有栗周秦
吳揚特饒惟漁陽范陽栗甜美長味倭韓國栗大如鷄子
亦知味不美桂陽有栗叢生大如杼木詩曰山有嘉卉候

栗候梅侯助辭也

尔雅翼

推生山谷間似栗而絕小諸邑皆有之

八閩

毛栗似此榛產於崇安縣五夫里相傳以為翁中丞所遺之種浦城亦有之

推魯師建記作錐以其末銳於錐即此一里許有地曰推林今山谷中多有之飢歲貧民多賴以濟

同上吳七

石栗樹與栗同但生於山石罅間卷開三年方結實其殼厚而肉少其味似胡荽人熟時或為群鸚鵡至啄食畧盡故彼人極珍貴之出日南

南方草木狀

石栗圓如彈子每顆有梗抱拊之類杓柄肉黃白耳殼似

巴攬子仁附肉有罅不可食能發病北人呼為海胡桃

虞衡志

栗味酸氣寒主益氣厚腸胃多食則滯氣見本草集要又

有吳小者曰茅栗尖圓者曰尖栗

九江府志

常熟知縣郭南上虞人虞山出軟栗民有獻南者南亟命
種者悉拔去云吳日必有此殃害常熟之民者其為民遠
慮如此

菰園雜記

栗欲乾收莫如曝欲生莫如潤沙中藏至春夏取出如初
摘味酸性溫無毒生食治腰脚蒸炒食之令氣壅患風水
氣不宜食以其味酸故也可於熟灰中煨出令汗出食之

良不得通熱、即壅氣生即發氣故煨殺其木氣耳主益氣厚腸胃補腎氣昔有人患脚弱往栗樹下食數升便能起行此是補腎之義臨生者塗瘡及瘡刺不出栗襖者栗房有三枚中間者是有肉只可主理筋骨風痛治血尤效生食破冷瘰癧殼煮汁飲止反胃

日用本草

栗味鹹氣溫無毒主益氣厚腸胃補腎氣腰脚無力破瘰癧瘰治血大效生則發氣熟則滯氣或日暴乾或灰火中煨令汗出或以潤砂藏之或袋盛當風懸之並令去其木氣食之良此乃果中最有益者當中一子名栗揆尤好治血更效宣州及比地所產小者為勝餘歲有數種實一類也

小兒不宜多食難化患風水

九江府志

栗詩云山有嘉卉候栗候梅其實熟則罅折又有榛栗似
栗而小又有推栗小而圓黑

昆陵志

雁山多沙土性宜栗實而味甘

雁山志

鈎栗 櫛子

鈎栗味甘平主不飢厚腸胃令人肥健子似栗而圓小生
江南山谷樹大數圍冬月不凋一名菓鈎子又有雀子小
圓黑味甘久食不飢生高山子小圓黑又有櫛子小於橡
子味苦澁止洩痢破血食不之飢令健行木皮葉煮取汁
與產婦飲之止血皮樹如果冬月不凋生江南子能除惡
血止渴也

本草經

櫛子此有三種一種曰石櫛其樹高大葉似栗葉差小兩
旁無刺面光而背微帶黃色有毛子房生有刺秋冬間房
罅而子出亦似栗子差形圓而尖土人採之以充果品一

種曰苦櫛樹極有高大者其葉亦似栗葉而尤小兩旁微有刺背面皆光澤其木甚堅而重土人取斲為柱礎以代石經久不腐白蟻亦不之食江西人搆大厦多用以為棟梁其子亦房生有刺形似石櫛子而小味苦土人呼為苦櫛以蒸熟料理作糕亦可食又其嫩葉及皮味皆苦土人取晒乾煮水以代茗飲謂其性涼可解熱也一種曰甜櫛樹亦高大葉似槐葉尖長而硬厚脉理甚直可破為掾不堪作器皿其子亦房生微有刺形如若櫛而尤小其味甜可食土人亦或以充菓品磨之而煮為凍尤佳

邵武府志

櫛似於葉冬不落上林賦沙棠櫛郭璞曰櫛似采桑

爾雅翼

楮子味苦澁止洩痢破除惡血止渴食之不飢健行有甜
苦二種製作粉食糕食甚佳 食物本草

楮子一名苦楮形小於橡子樹生江南葉冬不凋味苦澁
無毒木皮葉煮取汁與產婦飲之止血主洩痢能破惡血
止渴食之不飢令人健行甜楮一名鈎栗一名巢鈎子似
栗而圓小生江南山谷樹大冬月不凋味甘平無毒又有
雀子圓黑味甘久食不飢主不飢厚腸胃令人肥健 日用本草
山東味酸甜與上楮子俱出建陽縣 同上

楮似柞而子可食山海經云作屋柱不腐 昆陵志

楮木生子如小榛圓而甘其味苦者名苦楮木性堅 廬山志

苦楮實小而圓味苦澁粉可作糕

建昌府志

栢栗

爾雅曰栢栢註樹似榲欓而痺小子如細栗可食今江東亦呼為栢栗疏栢一名栢詩大雅皇矣云其濯其栢陸機疏云葉如榆也木理堅韌而赤可為車轅郭云江東呼為栢栗禮記內則云芝栢菱棋是也

松子

海松子對與中國松同但結實絕大形如小栗三角肥耳香
美亦鐫俎間佳果也出林邑南方草木狀

海松子味甘小溫無毒主骨節風頭眩去死肌變白散水
氣潤五臟不肌生新羅如小栗三角其中仁香美東夷食
之當果與中土松子不同本草經按日華子云松子逐風

痺寒氣虛羸少氣補不足潤皮膚肥五藏東人以代腐食
用海藥云去皮食之甚香美與云南松子不同雲南松子
似已豆其味不厚多食發熱毒松子味甘美大溫無毒主
諸風濕腸胃久服輕身延年不老與早占國隔桃仁相似

其偏桃仁用與此苑仁無異也

證類本草

松子有北松南松華陰松形小殼薄有班極香新羅者如小栗三角其中肉甚香美味甘溫無毒東夷人以代麻腐食主骨節風頭眩去死肌變白散水氣溫皮膚肥五臟逐風痺虛羸少氣補不足

日用本草

松子味甘溫無毒主風寒氣虛羸少氣補不足服食有法列仙傳言得陰好食松子能飛走及奔馬一種海松子主節風頭眩去死肌白髮散水氣潤五臟不肌

食物本草

榛

榛似梓實如小栗、屬也先王以為女挈賦云榛栗罽發
江南有小栗謂之茅栗此讀茅為茅之誤也莊子曰徂公
賦茅朝三而暮四衆徂皆怒茅小栗也 埤雅

榛枝莖如木蓼葉如牛李色高大餘子如小栗其核中悉
如李生則胡荹味膏燭又美亦可食噉漁陽遼代上黨皆
饒鄭注礼曰榛似栗而小閨中邸坊甚多然則其字從秦
蓋此意也如詩曰山有榛云誰之思西方美人旱麓之詩
曰瞻彼旱麓榛楛濟、說者以榛可為贄為文章楛可為
矢為武事是蓋不然榛楛皆用之武事說文榛木也一曰

敢也敢蓋矢之善者春秋傳所謂致師者左射以敢是也
若楷則為矢甚明又女贄用者榛左傳曰女摯不過榛栗
束脩以告虔也補告虔者榛有臻至之義栗有戰栗之義
束有早作之義脩飾之義皆以其名告己之虔恭也又一
種大小枝葉皆如栗其子形如杼子味亦如栗所謂對之
榛栗者其下云爰伐琴瑟是大木非榛楷之榛至女贄則
宜兩者皆可用

尔雅翼

榛子味甘平無毒主益氣力寬腸胃令人不飢健行生遼
東山谷查島丈許子如小栗單行食之當糧中土亦有鄭
注礼云榛似栗而小閨中邸坊甚多

本草註
今附

日華子云新

羅榛子肥白仁止飢調中開胃甚驗

證類本草

榛子味甘平無毒益氣力實腸胃調中不肌健行甚驗

食物本草

榛子似栗而圓小亦充糧食之生遼東山谷多食令人臚
漲久病人不宜食味甘性平無毒新羅榛子肥白人止飢
調中開脾胃甚效主益氣力寬腸胃令人不飢健行

日用本草

榛味似栗實圓小

雁山志

榛有三四種泉類也似栗而小正圓

草木考

毛詩傳曰榛木名疏正義曰陸機云栗屬其子小似柿子
表皮黑味如栗似也榛或作秦蓋一木也

木瓜

爾雅曰榑木瓜郭璞注曰實如小瓜酢可食廣志曰木瓜
子可藏枝可為數號一尺有二十節衛詩曰投我以木瓜
毛公曰榑也詩議疏曰榑葉似柰葉實如小口瓜土黃似
着粉香歆啖者截著熟灰中令萎蕩淨洗以苦酒豉汁蜜
度之可案酒食暴封藏百日乃食之甚美木瓜種子及栽
皆得壓枝亦生栽種與李同食經藏木瓜法先切去皮煮
令熟著水中車輪切百瓜用三升鹽蜜一斗漬之晝曝夜
內汁中取令乾以餘汁蜜藏之亦同濃杭汁也 齊民要術
木瓜本地有之樹高丈餘全似海棠梨春深未發葉先開

卷顏色與海棠相類結實如瓜而小味酢用作蜜煎佳宣州
人種滿山谷佳。縷紙貼瓜上變成卷文以充土貢又一
種曰棋枰櫃與木瓜相類其實大而黃可進酒去痰疾吳化
木瓜短小者謂之棋櫃亦曰蠻櫃俗呼為木梨禮記謂之
櫃梨鄭氏誤謂梨之不臧者草木畧

木瓜尔雅曰楸註曰實如小瓜酢可食詩曰投我以木瓜
毛公曰楸也疏義曰楸葉似柰實如小欬瓜上黃似着粉
山陰蘭亭尤多西京亦有之而宣城者為佳宣城人種時
最謹始實則簇紙卷薄其上夜露日曝漸而變紅花又如
生本州以充土貢故有天下宣城花木瓜之稱○木瓜種

子及栽皆得壓枝亦生栽種與桃李同法秋社前後移栽
至次年率多結實勝春栽者。凡食啖勿誤取和圓子其
色樣外形真似木瓜但木瓜皮薄微赤黃香甘酸而不澁
向裏子頭尖一面方若和圓子則微黃蒂粗子小圓味澁
微酸傷人氣不可不以此物入肝益筋與血入藥絕有功
病腰腎脚膝者服食不宜闕以蜜漬食亦堪益人

蜜漬之法先切去皮炙令

熱着水中煮去酸味却以蜜熬成煎或之

又宜去子爛蒸搗作泥入蜜與姜作煎飲

用冬月充美夫木瓜得木之正故人筋試以鉛霜塗之則
失醋味受金之制也五行相尅之義於此蓋亦可驗此果
既能愈疾又宜飲啖無用有益誠可貴焉

王氏農書

木瓜初開春巷之紅色似貼梗海棠故今人有木瓜海棠之稱
八月申分栽

釋木云楸木瓜葉似柰實如小瓜其枝可為數號一尺百有
二十節味酢善療筋轉陶隱居云如轉筋時但呼其名及
書上作木瓜字輒愈蓋梅望之而齧渴楸書之而緩筋理
有相感不可得而詳也諺云梨百損一益楸百益一損江
左故老似其實如小瓜而有鼻食之津潤不木者謂之木
瓜圓而小於木瓜食之酢澁而木者謂之木挑木李大如
木苑似木瓜而無鼻其品又小木挑亦或謂之木梨之蓋
声之誤也鼻即瓜之脫華処里俗呼之為味其著華処乃

臍也按魚龍河圖曰瓜有兩蒂兩鼻者殺人則鼻與蒂異
矣木瓜性脆木李性堅今人以蜂飴漬之者取木瓜煎之
者取木李合木瓜或於熟時綴紙作華粘之以瀟灑其上
得露日之氣乃紅其文如生云 裨雅

楸木瓜實如小瓜而酢陶隱居云山陰蘭亭尤多今處
有之而宣城者佳彼州種時尤謹徧滿山谷始實成則鋏
紙作花傳其上重霧之夜露諸沙上旦暴之日則紙所不
覆處皆紅文未如生以充土貢魚復縣地多木瓜大者如
甌又其木可以為材故取幹之道木瓜次之今人取木瓜
大枝作杖策之云利筋膝根葉煮湯淋足脛可以已癰又

截其木乾之作桶以濯足齊孝昭比伐庫莫奚至天地以木
瓜灰毒魚又別木瓜者云木瓜與和圓子蔓木土伏子相
似其皮薄微赤黃者甘酸不澁穰中子尖一面方者為真
木瓜 尔雅翼

木瓜之別有五

洛陽卷木記

山木瓜

軟條木瓜

宣州木瓜

香木瓜

楨楂

木瓜尔雅曰謂之楸木瓜狀如柰春來開花深紅色實如
小瓜酢可食 八閩志

山木瓜刘言史有王侍御庄看宋瓜花詩云裛露凝氛紫

艷新千般婉娜不勝春年、此樹卷開日出盡丹楊郭裏

人見潤州類集

鎮江府志

木瓜實味酸溫無毒主濕痺邪氣霍亂大吐下轉筋不止
其枝亦可煮用

本草經

陶隱居云山陰蘭亭光武彼人以

為良果最療轉筋如轉筋時但呼其名及書上作木瓜字

皆愈亦不可解俗人挂木瓜杖云利筋脛又有槩

音槩

大而黃可進酒去痰又槩子澁斷刺礼云槩梨云攢之鄭

公不識槩乃云是梨之不藏者然古亦以槩為果今則不

入例耳按蜀本注其樹枝狀如柰卷作房子形似枯接火

乾甚香小雅云櫨木瓜注云實如小瓜酢可食然多食亦

不益人又尔雅注櫛似梨而酢蒞園經云木瓜舊下者所
出州土陶隱居云山陰蘭亭尤多今處之有之而宣城者
為佳其木狀若柰花生於春末而深紅色其果大者如瓜
小者如拳尔雅謂之櫛郭璞云實如小瓜酢可食不可多
亦不益人宣州人種時尤謹遍滿山谷始實成則斲紙卷
薄其上夜露日暴漸而變紅花文如生本州以充土貢焉
又有一種櫛櫛木葉花實酷類木瓜陶云大而黃可進酒
去痰者是也歆办之膏蒂間別有重蒂如乳者為木瓜無
此者為櫛櫛也木瓜大枝可作杖策之云利筋脉根葉煮
湯淋足脛可以愛又截其木乾之作桶以濯足尤益道家

以槌槌生壓汁合和并松玄參末作濕香云甚爽神雷公
云凡使勿誤用和圓子蔓子土伏子其色樣外形真似木
瓜只氣味效并向裏子各不同若木瓜皮薄微赤黃香甘
酸不澁調榮衛助穀氣向裏子頭尖一面方是木瓜若如
圓子色微黃蒂麓子小圓味澁微酸傷人氣蔓子顆小亦
似木瓜味絕澁不堪用土伏子似木瓜味絕澁子如大樣
油麻又苦澁不堪用若餌之令人目澁日赤多赤筋痛凡
使木瓜勿令犯鉄用銅刀削去硬皮并子薄切於日中熬
却用黃牛乳汁拌蒸從巳至未其木瓜如膏煎却於日中
薄攤晒乾用也

證類本草

木瓜得木之正故人筋以鉛霜塗之則失錯味受金之制故如是今人多取西京大木瓜為佳其味和美至熟止青白色入藥絕有功勝宣州者味淡此物入肝故益筋與血病腰腎腳膝無力此物不可闕也 本草衍義

天下宣城卷木瓜日華露液結成卷何須候子強呈界自有瓊琚先報衙 楊誠立詩

木瓜種子及栽皆得壓枝亦生栽種與桃李同須經霜方可收子 瑣碎錄

八月栽木瓜秋社前後移栽之次年便結子勝如春間栽壓枝亦生栽種與苑李同霜降後摘取 農桑撮要

木瓜有臍名木瓜可作煎用味酸溫無毒得木之正氣味
入肝故益筋去風主濕痺邪氣霍亂大吐下轉筋不止脚
氣水腫止渴及脚氣衝心

日用本草

有臍名木瓜無臍名查

木瓜味酸溫無毒主濕痺脚氣霍亂吐下轉筋不止稟得
木之正故入肝利筋骨及血病腰腿無力調榮衛助穀氣
驅濕滋脾益肺辛香去惡心嘔逆腸痰心中酸水多食酸
能損齒以蜜作煎作糕供湯食佳凡用勿犯刀銹食物本草
爾雅曰楸木瓜註實如小瓜酢可食疏木瓜一名楸詩衛
風投我以木瓜是也

士洵按什詩者以木瓜為今之楸則所謂木桃李又

何果也疑皆設辭

毛詩正義曰釋木云楸木瓜以下木桃木李皆可食之木則此木瓜亦美木可食故郭璞云實如小瓜酢可食是也

徐氏曰瓜有瓜桃有羊桃李有雀李此皆枝蔓也故言木瓜木莢木李以別之也

呂氏讀詩記

無卷果

無花果味甘開胃止洩痢色如青李而稍長

食物本草

無花果趙州出不花而實生枝葉間如李

雲南一統志

木饅頭謂之無花果味甘酸食之發瘡嶺南尤多州郡多
取為茶床高釘故云公選多釘木饅頭

倦游雜錄

草木子論物理云然則豈無有實而無卷者馬固有其物
也蓋未識此果也鄭善夫又致疑其說何耶

允立

優曇鉢

優曇鉢

似琵琶無卷而實

一統志
肇慶

百葉果

百葉果無卷而生實葉宋志錄此今未嘗見之吳化府志

新編樹藝篇

果部 六掛橘上

橘

橘正月間取核撒地上冬月須搭棚以蔽霜雪至春和撒去侍長二三尺許二月移栽澆忌猪糞既生橘摘後又澆有虫則鑿蛀处以鉄線鈎取然橘之種不一惟匾橘蜜橘味佳湘橘耐久 便民易纂

橘有數種范志云綠橘出洞庭東西山比常橘特大未霜深綠其臍間一點先黃味已全可啖故名又橘他州皆產惟洞庭香清味美非他處可及又志云橘品蜜橘為上匾

橘塘南次之若早紅蛻卷餅其品稍下太湖志云洞庭二
山民鮮田以橘為業其木畏寒極難種凡橘一畝而培之
功數倍於田也今按區橘實大形圓故名塘南皮薄味淡
有紅如丹者枯橘無漿不足貴早紅味酸成化間經大雪
洞庭橘皆凍死培種未復今市肆所售皆江西三衢產比
年通用之 吳邑志

橘味辛苦溫無毒主胸中痰熱逆氣利水穀除腸間痰導
滯氣止嘔欬吐逆霍亂洩瀉久服下氣去臭通神去寸白
理肺氣脾胃降痰消食青橘葉導胸脇逆氣行肝氣乳腫
痛及脇癰藥中用之以行經核治腰痛膀胱氣痛腎冷炒

去殼研酒調服青皮味苦辛氣寒足厥陰經引經藥入手少陽經主氣滯消食破積結膈氣治小腹痛須用之瀉肝氣治脇痛須醋炒用勿多服損人真氣陳皮治高青皮治

然食物本草

橘味并酸溫無毒止消渴開胃除胃中膈氣不可同螃蟹食令人患軟癰皮主寬胸膈消痰止嗽下氣破癥瘕止泄痢嘔吐惡心霍亂開胃進飲食核治腰痛臍脫氣腎病疼

日用本草

橘柚味辛溫無毒主膏中癥熱逆氣利水殺下氣止嘔欬除膀胱熱停水五淋利小便主脾不能消殺氣衝胃中

吐逆霍亂止洩去寸白久服去臭下氣通神輕身延年一

名橘皮生南山川谷生江南十月採

本草經

陶隱居云此

是說其皮功尔以東橘為好西江亦有而不如其皮小冷
療氣乃言勝橘北人亦用之並以陳者為良其肉味甘酸
食之多痰恐非益也今此雖用皮既是果類所以尤宜相
從柚子皮乃可服而不復入藥此應亦下氣唐本注云柚
皮味厚味甘不如橘皮味辛而苦其肉亦如橘有甘有酸
者名胡耳今俗人或謂橙為柚非也按呂氏春秋云果
之美有雲夢之柚郭璞云柚似橙而大於橘孔安國云小
曰橘大曰柚皆為耳也陳藏器云橘柚本功外中寒冷酸

者聚痰絆者潤肺皮堪入藥子非宜人其類有朱柑茱柑
黃柑石柑沙柑橘類有朱橘乳橘塌橘山橘黃淡子此筆
皮皆去氣調中實摠堪食就中以乳柑為上本經合入果
部且加實字入木部非也嶺南有柚大如東瓜圖經云橘
柚生南山川谷及江南今江浙荆襄湖嶺皆有之木高一
二丈葉與枳無別刺出於莖間夏初生自卷六月七月而
成實至冬而黃熟乃可噉旧說小者為橘大者為柚又云
柚似橙而實酢大於橘孔安國注尚書厥包橘柚郭璞注
爾雅柚條皆如此說又閩中嶺外江南皆有柚比橘黃白
色而大襄唐間柚色青黃而實小皆味酢皮厚不堪入藥

今醫方乃用黃橘青橘兩物不言柚豈青橘是柚之類乎
然黃橘味辛青橘味苦本經二物通云味辛又云一名
橘皮又云十月採都是今黃橘也而今之青橘似黃橘而
小與旧說大小若辛不類則別是一種耳收之並去肉暴
乾黃橘以陳久者藥入良古今方書用之最多 證類本草
橘柚自是兩種故曰一名橘皮是元無柚字也豈有而等
之物而治療無一字別者即知柚一字為誤且青橘與黃
橘治療尚別別柚為別種也郭璞云柚似橙而大於橘此
即是淺橘柚者也去古既遠亦可以意逆之耳橘惟用皮
與核皮天下甚所須也仍湯浸去穢核皮二者須自收為

佳 本草衍義

摠

橘出溫郡最多種柑乃其別種柑自別為八種橘又自別為十四種橙予之屬類橘者又自別為五種合二十有七種而乳柑推第一故溫人謂乳柑為真相意謂他種皆若假設者而獨真相為柑耳然橘亦出蘇州台州西出荊州而南出閩廣數十州皆木橘耳己不敢與溫橘齒矧敢與真相爭高下耶且溫四邑俱種柑而出泥山者又傑然推第一泥山蓋平陽一孤峙大都塊土不過覆釜其旁地廣袤只三二里許無連崗陰壑非有佳風氣之所淫漬鬱蒸

出三二里外其香味輒益遠益不逮夫物理何可攷耶自
屈原司馬遷李衡潘岳王羲之謝惠連常應物輩皆常言
吳楚間出者而未嘗及溫、最晚出、而群摘盡廢物之
變化出沒其浩不可攷如此

韓愈直橋錄序

真柑

真柑在品類中最貴可珍其柯木與花實皆異凡木多婆娑葉則纖長茂密濃滿陰地花時韻特清遠速結實顆皆圓正膚理如澤臘始霜之旦園丁採以獻風味照坐擘之則香霧喫人北人未之識者一見而知其為真相矣一名乳柑謂其味之似乳駱溫四邑之柑推泥山為最泥山地不弥一里所產柑其大不七寸圍皮薄而味珍脉不粘瓣食不留滓一顆之核絲一二間有全無者南塘之柑比年尤盛太守燕賞為秋日盛事前太守參政李公詩曰忘機白鳥衝舡過堆案黃柑喫手香侍郎魯公詞曰滿樹葉繁

枝重綴青黃千百皆佳句也 摘錄

生枝柑

今沙橘

生枝柑似真柑色青而膚麤形不圓味似石榴微酸雀豹古今注曰其果形如石榴者為壺柑疑此類是鄉人以其耐久留之枝間俟其味變甘帶葉而折堆之盤俎新美可愛故命生枝 同上

海紅柑

海紅柑顆極大有及尺以上圓者皮厚而色紅歲之久而味愈甘木高二三尺有生數十顆者枝重委地亦可愛是柑可以致遠今都下堆積道旁者多此種初因近海故以

海紅得名 橘錄

洞庭柑 今柑橘

洞庭柑皮細而味美比之他柑韻稍不及熟最早歲之至
來歲之春其色如丹鄉人謂其種自洞庭山來故以得名
東坡洞庭春色賦有曰命黃頭之千奴卷震澤而與還翠
勻銀甕紫絡青綸物固惟所用醞釀得且真足以佐騷人
之清興耳 同上

朱柑 金柑見本條

朱柑類洞庭而大過之色絕嫣紅味多酸以刀破之漬以
醃始可食園丁云他柑必接惟朱柑不用接而成然鄉人

不甚珍寵之賓祭斤不用

同上

木柑

今乾柑

木柑類洞庭少不慧耳膚理堅頑瓣大而乏膏液外乾中乾故得名以木

同上

甜柑

甜柑類洞庭高大過之每類必八瓣不待而黃比之他柑加甜柑林未熟之日是柑最先摘置之席間青黃照人長者先嘗之子弟懷以歸為親庭壽焉然是種不多見治圃者植一株二株故以少為貴

橘錄

黃橘

黃橘狀比之柑差褊小而香霧多於柑歲雨暘以時則肌
充而味并其圍四寸色方青黃時風味尤勝過是則香氣
少減惟遇黃柑則避舍置之海紅生枝柑間未知孰後
先名之曰千奴真屈稱也 同上

塌橘

今扁橘

塌橘狀大而褊其南枝之向陽者外綠而心甚紅經春味
極甘美瓣大而多液其種不常有特橘之次也 同上

包橘

包橘取其纍々然若包聚之義是橘外薄肉盈隔皮脉瓣
可數有一枝而生五六顆者懸之極可愛然土膏而樹壯

者多有之不稱也

同上

綿橘

綿橘微小極軟美可愛故以名園中間見一二對結子復
稀物以罕見為奇此橘是也

橘錄

沙橘

沙橘取細而甘美之稱或曰種之沙洲之上地虛而且於
橘故其味特珍然邦人稱物之小而甘美者必也沙如沙
瓜沙蜜沙糖之類特方言耳

同上

荔枝橘

荔枝橘多出於橫陽廣理敬寧類荔枝故以取名橫陽與

閩接軫荔子稱奇於閩黃橘擅美於溫故慕而名之有言
橘逾淮為枳植物豈能變哉疑似之訛名多此類 同上

軟條穿橘

軟條穿橘其幹弱而條遠結實頗大皮色光澤滋味有餘
其心虛有瓣如蓮子穿其中蓋接橘之始以枝之杪者為
之其体性終弱不可以犯霜不可以耐久又名為女兒橘

同上

油橘

油橘皮似以油飾之中堅而外黑蓋橘之若姐若袖者擘
之而不聞者香食之而不可於口是又橘之僕奴也 同上

綠橘

綠橘比他柑微小色紺碧可愛不待霜食之味已珍留之
枝間色不盡變隆冬採之生意如新橫陽人家時有之不
常見也 同上

乳橘

金橘見本條

乳橘狀似乳柑且極甘芳得名又名漳橘其種自漳浦來
皮堅穰多味絕酸不與常橘並鄉人以其頗魁梧時置之
客堪與飢座梨相值耳他日有以乳橘為真相者特砒砒
之似玉也 同上

早黃橘

早黃橘着花結子比其類獨早秋始半其心已丹子頭方

酸而早黃橘之微柑已回齒頰矣王右軍帖有曰奉橘三百枚霜未降未可多得豈是類耶同上

凍橘

凍橘其類如常橘之半歲八月人目為小春枝頭時作細白苞既而橘已黃千林已盡乃始傲然冰霜中著子甚繁春二三月始採之亦可愛前輩詩有曰梅柳換先氣桃李風原是桃李一般春此詩不徒咏桃李物理皆然同上

自然橘

自然橘謂以橘子下種待其長歷十年始作苞結實味甚美由其本性自然不離之人為故其味全蓋他相與橘必

以柑淡子着土俟其婆婆作樹以枝接為柑為橘為多種俱
非天也故是橘以自然名之然十年之計種之以木今之
闢園者多不年歲記其膚以驗其結崇莫其本以計其久
近孰能遲十年之久以收功耶 同上

總

柑橘宜斥鹵之地四邑皆距江海不十里凡園之近塗泥
者突大而繁味尤珍耐久不損名也塗柑敗而遠適者遇
塗柑則爭售方種時高者畦壟滿以泔水每株相去七八
尺歲四鋤之薙尽草冬月以河泥壟其根夏時更溉以糞
壤其葉沃而實繁者斯為園丁之良

種治 以下俱橘錄

始取朱栞洗淨下肥土中一年而長名曰相淡其根核
簇々然明年移而疎之又一年木大如小兒之拳遇春月
乃接取諸柑之佳与橘之美者經年向陽之枝以為貼去
地尺餘緇鋸截之剔其皮兩枝對接勿動搖其根撥掬土
突其中以防水窮護其外麻束之緩急高下俱得所以候
地氣之應接樹之法載之四時纂要中是盖老圃者能之
工之良者揮斤之間氣質隨異無不活者過時而不接則
卷突復為朱栞人力之有參於造化每如此始裁同上
樹高及二三尺許翦其最下命根以瓦片抵之安於土雜
以肥泥突築之始發生命根不斷則根迸於土中枝葉乃

不茂盛

培植法同上

木之病有二，蘚與蠹是也。樹梢久則枝幹之上苔蘚生焉，一不去則蔓延日滋，木之膏液蔭蘚而不及木，故枝幹老而枯。善圃者用鉄器時刮去之，刪其繁枝之不能華實者，以通風日，以長新枝。木間時有蛀屑流出，則虫有蠹之相視，其兄以物鉤索之，則虫無所容，仍以真杉木作釘窒其處，不然則木心受病，日久以枝葉自凋，異時作實，辦間亦有蟲食柑橘，每先時而黃者，皆其受病於中，治之以早乃可。

去病法同上

園中貴雨暘以時，旱則堅苦而不長，雨則暴長而皮多拆。

或辦不實而味淡園丁浦以泔水俾魚浸其根方亢陽時
抱甕以潤之糞壤以培之則無枯瘁之患晚造 熟底

歲當重陽色未黃有採之者名曰摘青每載之江浙間青
柑固人所樂得然採之不待其熟巧於商者間或然耳及
經霜之二三夕終盡霜過天氣晴霽數十輩為群以小翦
就枝間平帶斷之輕置筐筥中護之必甚謹悞其香霧之
裂則易壞霧之所漸者亦然尤不便酒香凡採者竟日不

敢飲

採摘
同上

採藏之日先淨掃一室蜜糊之勿使風入布稻草其間堆
柑橘於地上屏遠酒氣旬日一翻揀之過微損謂之點柑

即揀出否則侵損附近者屢汰去之存而待買者十之五六
人有掘地作坎攀枝條之垂者覆之以土至明年盛夏時
開取之色味猶新但傷動枝苗次年不生耳

收法同上

柑橘并金柑皆可切瓣勿離之壓去核漬之以蜜金柑着
蜜尤勝他品鄉人有用糖燉橘者謂之藥橘入簞之灰于
鼎間色乃黑可以將遠又橘微損則皮去以肉辦安甕間
用火薰之曰薰柑置之糖蜜中亦佳

製法同上

橘皮最有益於藥去盡脉則為橘紅青橘則為青皮皆藥
之所須者大抵橘皮性溫平下氣止蘊熱攻痰瘧服久輕
身至橘子尤理腰膝近時难得枳實人多植枸橘於籬落

間收其實剖乾之以之和藥味与周州之枳幾逼真矣枸
橘又未易多得取朱栞之小者半破之日暴以為枳異方
醫者不能办用以治疾亦愈藥貴於愈疾而已孰办其為

真偽耶

入藥

以上俱出延安韓月直摘錄

余嘗以枳實即今枸橘又名朱栞據此則是三種但未審
其形狀何以為別

梅溪有詠柑三十韻註云宣政間温州貢柑每顆直一二
千予徃在夔府食柑子味頗佳然不及溫甘遠甚去冬至
泉州始食羅浮柑又遠不及夔子又云新甘貯以瓦罍則
久而不爛又云溫甘以平陽縣泥山為最又云種柑宜鹹

地又云泔米汁也鄉人冬月用以灌柑又云柑橘花蒸以
為香可辟衣書之蟲又云甘欬致遠必以臘塗其蒂梅溪集
柑類橘園大倍之有獅頭蜜圓等名 九江府志

橘似柑而小有金橘蜜橘等類 同上

本草注橘皮味苦柚皮味耳此誤也柚皮極苦不可向口

皮甘者乃橙耳 筆談

朱栳枝條多刺卷如蓮子掇其英以蒸沉速二香芬馥清
冽異常吳大如甌皮厚色赤醜麤不可食但其樹可接柑
橘

蜜栳色黃實似朱栳而形差扁皮厚半寸肥腴細膩辨甘

如蜜故名連皮切食之

橙予本草云樹似柑橘實大於柑形圓而香皮厚而皺九月熟味酸且宜連皮切片糝鹽食之土人絲之以配螃蟹故詩有香橙蟹月之句尤宜饌膾之用

脆橙實小

香櫟本草作拘櫟葉大枝有剝皮厚色嫩黃其實如瓜長而銳其下

枳俗名狗橘樹多刺卷細銳實如彈皮肉苦而酸澁初青后黃取其皮曰枳殼小者曰枳實本草以之入藥按考工記云橘踰淮而為枳則是在北為橘在南為枳豈江南之

枳別有一種者即

右柑橘之類五縣俱出獨永嘉仙洋平陽陶峰為最盛考之禹貢揚州厥包橘柚錫貢今二浙自唐以來惟貢柑不貢橘也温州府志

周官考工記曰橘踰淮而北為枳地氣然也呂氏春煖曰果之美者江浦之橘吳錄地理志曰朱光祿為建安郡中庭有橘冬月於樹上覆裘之至明年春夏色變青黑味尤絕美上林賦曰盧橘夏熟蓋近是也裴洲廣州記曰羅浮山有橘夏熟實大如李剥皮噉則酢合食則甘又有壺橘形色都是但皮厚氣臭味亦不劣異物志曰樹橘自卷而

赤實皮馨香又有善味江南有之不生他所南中八郡志
交趾特有好橘大且甘而不可多噉令人下刺廣州記曰
盧橘皮厚氣色太如甘酢多九月正月○色至二月漸變
為青至夏熟味亦不異冬時土呼為壺橘其類有七八種
不如吳有一種甘曰圓青實大凌冬不凋滿樹垂金至春
後圓青再黃始摘味不甚佳花極香與抹梨相頡頏游宦記
東坡惠州白鶴峯上梁文云自吳先生今白髮道傍親種
兩株相時已六十二歲意謂不十年不着子恐不能待也
章中公父俞年七十集賓親為慶會有餉柑者味甘而實
極瑰大既食之即令錄核種之後園坐人竊笑蓋七八也

後公食柑十年而終 春渚紀聞

朱橘色赤即朱柑 以下俱見温州府志

山橘即山柑

塌橘枝葉垂地其實肥大

綠橘形遍色綠

沙橘種沙洲上一名金橘鬆而腴

凍橘小春生花結小實經霜雪不隕明年四月即熟無核
橘形味不殊但皮薄無核

自然橘結子成樹不經接者

海紅柑皮厚經霜而色尤青漸寒轉紅味甘美

枝柑蒂被剪下者

洞庭柑皮薄肉緊熟在諸品之先經霜則黃久藏則緒

木柑味不入品

朱柑亦洞庭紺柑之類而大倍之色深紅味酸入鹽乃可食

金柑色如金而小

山金柑生岩谷間小如豆蜜煎可食

花柑霜後弄色紅黃夾道美現而不可食

乳柑品中第一其味類乳酪故名霜后擘之香氣逼人然皮薄液多致遠則腐不可久藏

會橘 出各民要術

此疑金橘柑

相其品最多漳人種之甚廣有光柑青柑酥柑乳柑朱柑
白柑甜栗柑。橘有朱橘鳳橘又有金橘皮香辣最爲珍
菓又山生一種曰金豈皮亦香辣 漳州府志

柑按書曰厥包橘柚孔氏疏云小白橘大曰柚皆柑也然
則柑皆其橘柚之摠名邵武所產柑有乳柑一種皮磊砢
而厚色紅鮮其大如碗矣味甘酸俗呼獅頭柑一種皮黃
黑色差小有名酥柑一種皮皺色黃大徑三寸許味甘酸
一種實差小味尤甘美皮畧光亦香甘可食俗呼蜜羅柑
○有橙子實如酥柑形圓而高一種味酸一種味甘酸○

有柚子其實絕大徑可五六寸黃白色一種味甘酸可食
一種苦辛而酸全不堪食俗呼拋柑。橘有黃橘皮薄色
紅一種味甘而無子一種味酸而有子俗呼剥橘有金橘
一種栽園圃者實如彈丸熟黃如金肉味酸皮香美可食
一種山中出者實小如豆俗呼金豆皆可蜜煎以寄遠邵
武府志

柑 有獅子柑皺柑沙柑味佳朱柑形味如橘銅鈴形似鈴橘味頗酸

味頗酸價甚廉 金橘 似橘而小味頗酸 柚 實

如碗大皮厚味酸不堪食生食土人多取以為蜜煎用志

本地唐有沙橘入貢後罷今莆中橘品最多往是接諸

耳而生者其性失真不可入藥柚皮厚而肉小酸多而甘火其皮黃白色者俗呼曰拋

吳化府志

今莆中見有乳柑青柑

此外有先柑以其八月先諸柑而熟連皮切食之辛香有酥柑、有二種有平底酥佛頭酥皆為佳品有橙柑其形小於柑而大於橘皮厚氣香古人用以點餅又有龍叔柑其大如斗剖之其肉如拳食之其味疑爾雅所謂檮櫟者是也

同上

橘柚之類多爾雅曰檮櫟即大柚也其大如杆皮厚極厚又曰柚條今謂之條似橘而大皮厚稍厚然皆不可口或言檮即枳蓋江北無橘所以爾雅只載枳柚江南所產有

柑有橘有橙人所常食三者之間而有數品又有枸櫞
生於南方土人謂之香櫞如瓜以煨炙者為美

草木部